

かいさい たんていだん
 【web 開催】さすてな☆いきもの探偵団
 あまざけ かんさつ
甘酒のはてな？を観察しよう！

ひ
日にち

てんき
天気

こめ つく あまざけ さむ きせつ の もの まつ ひ
 お米から作られる甘酒は、寒い季節にぴったりの飲み物です。ひな祭りの日には
 しろざけ なら の ちが なん あまざけ
 白酒と並んでよく飲まれますが、その違いはいったい何でしょう？そんな甘酒のは
 かんが
 てなを考えます。

きょう
今日のポイント

きん ぶっしつ にんげん
 ①菌が物質を人間にとって ように変化させることを といいます。

にんげん
 (人間にとって ように変化したときは、 といいます。)

こめ こめ あまざけ つく かつやく
 ②お米と米こうじで甘酒を作るときに活躍するのは、 という菌です。

は、お米の中のでんぷんを に変えるのが得意です。

しろざけ しゅるい あまざけ
 白酒と、2種類の甘酒のちがい

しろざけ
白酒

しょうちゅう む
 みりんや焼酎に蒸した
 こめ こめ
 もち米や米こうじを入れ
 て、1 か月くらい発酵さ
 かせつ はっこう
 せたものを少しだけすり
 すこ
 つぶして
 つくったお酒
 さけ
 のこと。



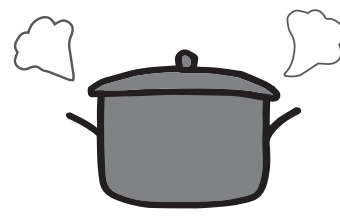
さけ あまざけ
酒かすの甘酒

こめ にほんしゅ つく
 お米から日本酒を作る
 とちゅう さけ
 途中で、お酒をしばった
 あと さけ
 後にのこる「酒かす」を
 ゆ と さとう
 お湯に溶かして、砂糖や
 しょうがで
 あじ
 味をととの
 えたもの。

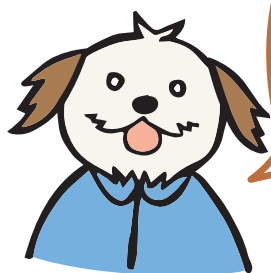


こめ こめ あまざけ
お米と米こうじの甘酒

こめ い
 おかゆに米こうじを入
 れて、やく 55 ~ 60 度で 8
 じかん じかん あたた
 時間から 12 時間くらい温
 はっこう
 めて発酵させたもの。



しろざけ さけ あまざけ
 白酒や酒かすの甘酒には
 アルコールがはい
 入っています！
 こ ちやわ ひと
 どもやアルコールに弱い人
 ちゅうい
 は注意してね！



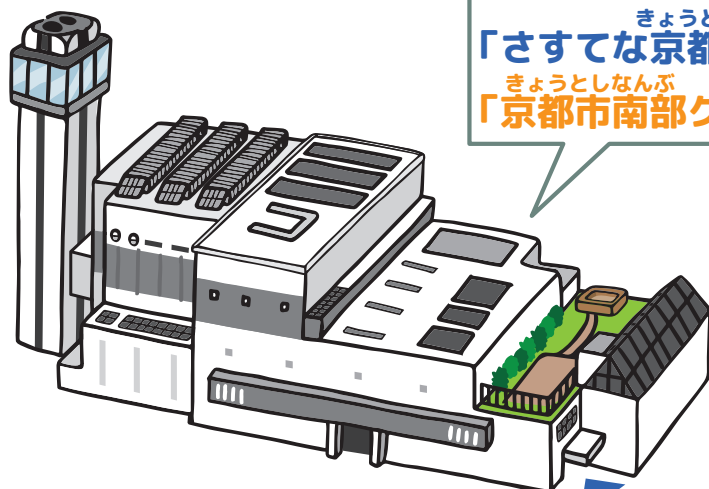
こめ こめ あまざけ
 お米と米こうじの甘酒に
 はアルコールがはい
 入っていないから安心だね。



たんていだん
さすてな☆いきもの探偵団
あまざけ かんさつ
甘酒のはてな？を観察しよう！



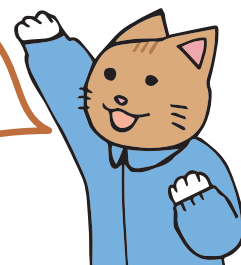
どうが み
動画も観てね！



きょうと いりぐち
「さすてな京都」の入口はここです

きょうと
「さすてな京都」は
きょうとしなんぶ
「京都市南部クリーンセンター」併設の環境学習施設です！

きょうと
「さすてな京都」の
けんがくつうろ
見学通路から、
きょうとし なんぶ
「京都市南部クリーンセンター」
ない ごみ しょり せつび
内のごみ処理設備が
けんがく
見学できるよ！



きょうとし なんぶ はっこう
「京都市南部クリーンセンター」と「発酵」

きょうとしなんぶ はっこうそう
京都市南部クリーンセンターには、「発酵槽」という
はっこう おこな おお い はっこうそう
発酵を行うための大きな入れものがあります。発酵槽
なか なま ざいりょう はっこう おこな
の中では、生ごみを材料に発酵が行われており、ここ
え で得られたメタンなどの「バイオガス」をつか はつでん
を使って発電
をしています。



きょうと けんがく き
くわしくは・・・ぜひさすてな京都へ見学へ来てね！

じゅうけんがく
自由見学 OK！

けんがくよう
見学用タブレットをレン
タルして、**自由に学ぼう！**



こうじょうけんがくいていじ
工場見学定時ツアーもあります！

さんか
ツアーに参加して、
よりくわしく学ぼう！

※実施状況はお問い合わせください。



さんこうしりょう
参考資料

- 「日本の国菌ーコウジキンが支える社会と文化ー」 一島英二著 東北大学出版会 2017.12.25
- 「ものと人間の文化史 172 酒」 吉田元著 一般財団法人法政大学出版局 2015.8.10
- 「発酵と醸造のいろは 伝統技法からデータに基づく製造技術まで」 企画協力 宮尾茂雄 株式会社エヌ・ティー・エス 2017.10.17
- 「麹本 KOJI for LIFE」 なかじ著 一般社団法人農山漁村文化協会 2020.3.25
- 「雑の誕生 雑節供に込められた対の豊穰」 皆川美恵子著 春風社 2015.2.26
- 日本の年中行事を英語で紹介する辞典」 石井智子著 浅見ローナ英文校閲 株式会社ナツメ社 2010.2.1
- 「自然のめぐみを楽しむ 昔ながらの和の行事」 石坂昌子著 社団法人家の光協会 2010.11.1
- 「日本の伝統行事 (Japanese traditional Events)」 村上龍著 はまのゆか絵 ラルフ・マッカーシー訳 株式会社講談社 2016.7.4
- 「和食文化ブックレット⑩ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 和食と日本酒」 増田徳兵衛著 一般社団法人和食文化国民会議監修 株式会社思文閣出版 2018.11.24
- 「和食文化ブックレット②年中行事としきたり」 中村羊一郎著 一般社団法人和食文化国民会議監修 株式会社思文閣出版 2016.2.20
- 「発酵はおいしい！ イラストで読む世界の発酵食品」 ferment books・おのみさ著 株式会社バイインターナショナル 2019.12.21
- 農林水産省「消費者相談 加工品・調味料 甘酒と白酒の違いは何ですか。」 <https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1201/a02.html> (閲覧日:2021.2.12)